

La Vetrina delle Aziende

Marcandole ha un cuore nuovo

Alta tecnologia nelle cucine del Ristorante MARcandole di Salgareda

© CARRYON.it - Pubblicata il 05/06/2008

[Stampa l'articolo](#) [Segnala l'articolo](#) [Invia un commento](#) [RSS Feed](#)

Il Ristorante Marcandole di Salgareda (TV) si rinnova cominciando proprio dal cuore. I fratelli Roberta e Alessandro Rorato, infatti, hanno cambiato completamente la cucina, ricorrendo a strumentazione altamente tecnologica in grado non solo di preservare la freschezza delle materie prime, ma anche esaltarne le caratteristiche. Una cucina d'avanguardia, appositamente strutturata a vista così da mettere gli chef e il loro entusiasmo di attori in vetrina e coinvolgere il cliente intento a carpire e copiare qualche segreto da chef.

Alessandro, oltre ad essere responsabile di sala, acquista personalmente dai pescatori di Chioggia e Caorle il pesce fresco tutti i giorni per garantire al cliente la costante qualità, mentre Roberta affianca la brigata di cucina e a Giovanni Cavallin è affidata la cantina: oltre 600 etichette con vini del territorio ma anche nazionali e internazionali.

«Nel 1992, quando abbiamo assunto la guida di questo ristorante, eravamo molto giovani, - sottolineano i due fratelli - ma ricchi di buona volontà, umiltà e sempre emozionati per l'arrivo di ogni cliente, valori e sentimenti che ancora oggi non abbiamo abbandonato.»

Questa la filosofia del ristorante che grazie a un'incessante ricerca della perfezione ha conquistato, ancora di più, il cliente per il pudore degli accostamenti e il rispetto di quello che il mare dona secondo stagione.

Info: Marcandole, Via Argine Piave 9, 31040 Salgareda. Tel 0422.747026
www.marcandole.it



Marcandole ha un cuore nuovo - CARRYON.it